

IN.DI.CARNE

Partenariato

Bovinality soc. coop.

Artemis srl

3A - Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria



COOPERAZIONE PER LO SVILUPPO
DI NUOVI PRODOTTI,
PROCESSI E TECNOLOGIE NEI SETTORI
AGRICOLA, ALIMENTARE E FORESTALE.



FONDO EUROPEO AGRICOLO
PER LO SVILUPPO RURALE
(EUROPA INVESTE NELLE
ZONE RURALI)



Regione Umbria



3A-PTA

3A - Parco Tecnologico Agroalimentare
dell'Umbria Soc. cons. a r.l.
www.parco3a.org

Sviluppo di innovazioni
per la commercializzazione
e distribuzione della
carne bovina di qualità IGP

CONVEGNO & ATTIVITÀ DIMOSTRATIVA
VENERDI 27 MARZO 2015 - ore 11.00
AgriUmbria 2015
Sala Europa - Centro Fieristico L. Maschiella
Bastia Umbra (PG)

L'obiettivo del progetto è aumentare i consumi delle carni certificate IGP *Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale* attraverso il coinvolgimento di nuove fasce di consumatori e nuove aree di mercato, grazie allo studio di nuovi format e nuovi concept ristorativi che siano in grado di offrire la massima qualità delle materie prime utilizzate e allo stesso tempo prodotti moderni, accattivanti ed accessibili dal punto di vista economico.

OBIETTIVI

L'obiettivo dell'iniziativa è quello di coniugare una ristorazione rapida, caratterizzata da costi di realizzazione contenuti con una cucina di qualità, nel rispetto della tradizione enogastronomica italiana. Questo si traduce in termini operativi nel proporre al consumatore piatti tradizionali-veloci realizzati esclusivamente con carne a denominazione IGP (Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale) in particolare di razza Chianina.

I locali scelti per questa attività saranno delle hamburgerie all'italiana le cui differenze rispetto alle hamburgerie/steak-house tradizionali sono:

l'utilizzo esclusivo di carne a denominazione IGP *Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale*, servita in piatti ad alto contenuto di servizio (ready to cook) un format caratterizzato da costi di realizzazione e gestione ridotti, con una dimensione contenuta e basato sull'utilizzo di semilavorati a base di carne bovina di qualità elevata;

un servizio veloce e di qualità basato su personale competente in grado di informare la clientela sulle peculiarità del prodotto consumato; un format che esalti la trasparenza e concentri l'attenzione del fruitore sulle peculiarità del servizio e dei prodotti.

Per tanto il progetto ha previsto lo sviluppo di iniziative nell'ambito di entrambe queste tipologie di servizio: Ristorazione Take Away e Ristorazione specializzata di settore destinata alla promozione della razza Chianina.

ATTIVITÀ PREVISTE

1_DEFINIZIONE DEI FORMAT COMMERCIALI

(attraverso uno studio di fattibilità) ha permesso la definizione dei due distinti format:

1_Ristorazione veloce di tipo *take away*, con offerta prevalentemente di prodotti a base di carne di razza Chianina a marchio IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale con: piatti prodotti al momento, utilizzo di prodotti freschi, visibilità al processo di preparazione e cottura, ottimizzazione del servizio, attenzione alla comunicazione dell'origine delle materie prime, utilizzo esclusivo di prodotti di prima qualità.

2_INDIVIDUAZIONE E REALIZZAZIONE DELLE ATTIVITÀ DIMOSTRATIVE E TESTING

Al fine di testare i due format sopra citati si sono individuate varie iniziative ed eventi, come il Meeting di Rimini e la fiera agricola di Bastia Umbra, nell'ambito delle quali si sono effettuati i test di prova.

RISULTATI ATTESI

1_Definizione di un nuovo format/modello di ristorazione veloce volto ad interpretare il pasto come un momento di gusto, qualità ed italianità.

Entrambi i risultati apportano elementi di innovazione alle attuali modalità di commercializzazione e distribuzione di prodotti a base di carne bovina appartenente all'IGP Vitellone bianco dell'Appennino Centrale. Alla fase di sperimentazione seguirà l'attivazione commerciale dei modelli implementati attraverso un significativo contributo alla commercializzazione dei tagli meno nobili. Fondamentale risulterà anche il contributo in termine di immagine, consentendo alla produzione di giungere direttamente al consumatore finale, focalizzando l'offerta su una specifica materia prima di elevatissima qualità: le carni di Chianina certificate IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale.

2_Il Ristorazione più tradizionale, ha previsto lo sviluppo di un dispositivo di ristorazione mobile tramite:

la creazione di ricette e preparazioni che consentano la standardizzazione e l'ottimizzazione delle materie prime da utilizzare per comporre i piatti;

lo studio di un metodo di servizio sia di cucina che al pubblico pratico e non gravoso in termini di professionalità necessarie per metterlo in atto ma al tempo stesso estremamente performante in termini di qualità dell'offerta gastronomica;

strutture mobili ottimizzate che risultino efficienti nelle diverse situazioni logistiche da affrontare ma anche non eccessivamente complesse, quindi economicamente sostenibili.

3_AGGIUSTAMENTO FINALE DEI FORMAT E TESTING

Durante un'ultima e definitiva fase di testing si sono raccolti i feedback dei consumatori chiamati a valutare le idee progettuali messe in prova nelle diverse manifestazioni cui si è partecipato, a cui è seguita una fase di aggiustamento finale dei servizi e la creazione dei modelli organizzativi pre-competitivi per la commercializzazione e distribuzione del prodotto.

Programma

> 11:00 **Registrazione partecipanti**

> 11:30 **INTERVENTI**

La Mis. 124 del PSR per l'Umbria 2007-2013 per l'innovazione nel settore agroalimentare regionale

Andrea Sisti

3A - Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria

Strategie di valorizzazione della Chianina a marchio IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale

Mengoli Stefano

Bovinitaly Soc. Coop. Agricola a r.l.

Sviluppo di format innovativi relativi alla somministrazione di piatti a base di carni a marchio IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale

Grassi Fabio

Bovinitaly Soc. Coop. Agricola a r.l.

> 12:30 **DIBATTITO**

> 13:00 **CONCLUSIONI**

Fernanda Cecchini

Assessore alle politiche agricole, Regione Umbria

Seguirà

ATTIVITÀ DIMOSTRATIVA con una degustazione dei prodotti della sperimentazione